

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen  
**Band:** 42 (1971)  
**Heft:** 1

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 11.01.2026

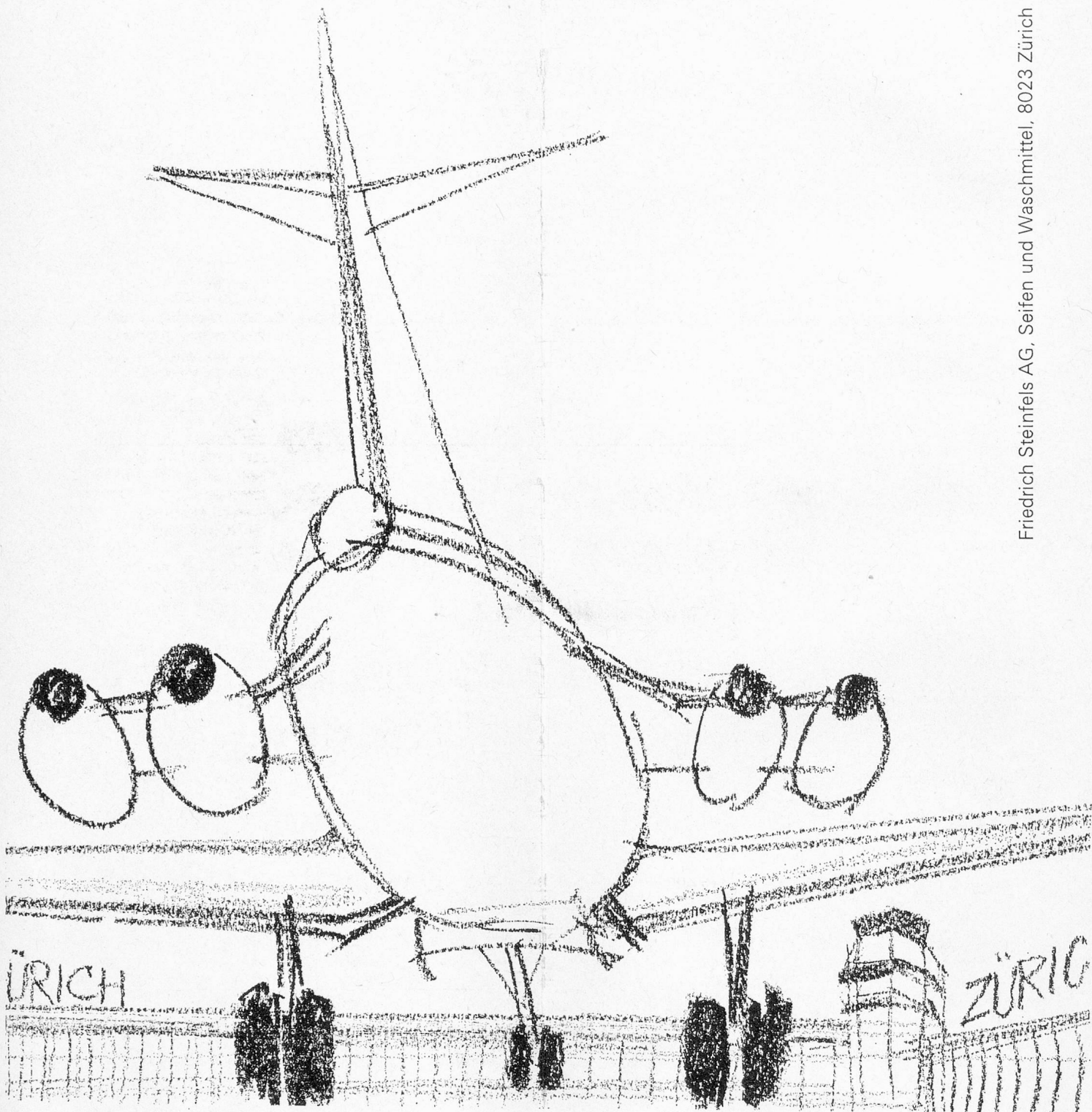
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

### **Kennen Sie die schönste Visitenkarte der Schweiz ?**

Das «Tor in die Welt», zu Bergen, Meeren, fernen Ländern und fremden Menschen ist weit geöffnet, wenn man behaglich im «Top Air», «Cockpit», «Air Quick» oder «Air Self» sitzt und sich mit erlesenen Speisen und köstlichem Trank verwöhnen lässt. Sie haben richtig erraten: Kloten!

Die neu gestalteten **Flughafen-Restaurants im Zürcher Flughafen** sind mehr als Restaurants. Sie zeigen uns und allen Fluggästen den hohen Stand des schweizerischen Gastgewerbes. Kloten weiss, was es der grossen, weiten Welt schuldig ist!

**Steinfels**, die bekannte schweizerische Waschmittelfabrik, ist stolz, auf ihre Art einen Beitrag zu dieser zeitgemässen Gastlichkeit zu leisten. In den Flughafen-Restaurants ist die Wäsche sauber und gepflegt – egal, ob es sich um Tischtücher, Napperons und Servietten für den Gast oder um die Küchenwäsche des Personals handelt. Dafür sorgt hinter den Kulissen im täglichen Einsatz die modernst eingerichtete Wäscherei. Seit Jahren wird mit den bewährten Steinfels-Produkten wie Maga, Atlantis und den milden Seifenfäden gewaschen. Das Resultat darf sich sehen lassen. Strahlende Sauberkeit ist die schönste Visitenkarte der Schweiz – für den fremden Gast und für uns!



# Auch in der Spitalküche wird jetzt die 5-Tage-Woche möglich!

Mit **CALDOMET** (Patent angem.)  
**5+2**

In der Spitalküche hat die Woche immer noch 7 Tage. Denn Patienten, Ärzte und Pflegepersonal brauchen jeden Tag ein gutes, vollwertiges Essen. Daher schien es bisher unmöglich, für das Spitalküchen-Personal die 5-Tage-Woche einzuführen. Jetzt bringt CALDOMET die Lösung mit dem neuen System CALDOMET 5+2. Eine ebenso einfache wie überzeugende Lösung:

■ Während 5 Tagen pro Woche besorgt die Küchenmannschaft die Mahlzeiten für den laufenden Bedarf. Genau wie bisher. Mit dem bewährten CALDOMET-Speisenverteil-System wird das Essen verteilt. Wie bisher, also frisch gekocht und sofort serviert.

Was nun aber neu ist: Die ruhigen Stunden (z.B. am Nachmittag) werden ausgenützt, um

die Mahlzeiten für die zwei andern Tage schon fixfertig vorzubereiten – kochen, im CALDOMET-Geschirrsatz plus Zusatzteil anrichten und bei normaler Kühlraumtemperatur kühlstellen (kein Tiefkühlen!).

■ Für zwei Tage pro Woche stehen die vorbereiteten Menu-Sets zur Verfügung. Die Speisen werden im Convectoraten auf schonendste Weise aufbereitet. In der Küche wird höchstens ein Viertel des üblichen Personals benötigt. Wenige Kräfte besorgen den Service.

■ Die freien Tage für das Personal lassen sich dank CALDOMET 5+2 nach den Bedürfnissen und Möglichkeiten des Betriebs bestimmen. Es braucht daher kein Ablösepersonal mehr. Entsprechend gross sind die Kosteneinsparungen.

EINSATZPLAN KÜCHENPERSONAL MIT CALDOMET 5+2	
VARIANTE A	VARIANTE B
<b>Mo</b>	<b>Mo</b>
<b>Di</b>	<b>Di</b>
<b>Mi</b>	<b>Mi</b>
<b>Do</b>	<b>Do</b>
<b>Fr</b>	<b>Fr</b>
<b>Sa</b>	<b>Sa</b>
<b>So</b>	<b>So</b>

■ Sämtliche Speisen eignen sich für die Zubereitung nach dem System CALDOMET 5+2, selbst «à la minute»-Fleischgerichte, Spiegeleier, usw. Bis 72 Stunden bleiben die vorbereiteten Menu-Sets tadellos frisch, tadellos im Aussehen und Geschmack. Die Patienten erhalten also ihr gewohntes, appetitliches Essen – wie bisher mit CALDOMET in über 100 Krankenhäusern der Schweiz und ganz Europas.

Spezialisten unseres Berater-Teams geben Ihnen gerne jede weitere Auskunft.  
Rufen Sie uns bitte unverbindlich an: Telefon 041/22 47 91.

CALDOMET 5+2, eine Entwicklung der Silber- und Metallwarenfabrik



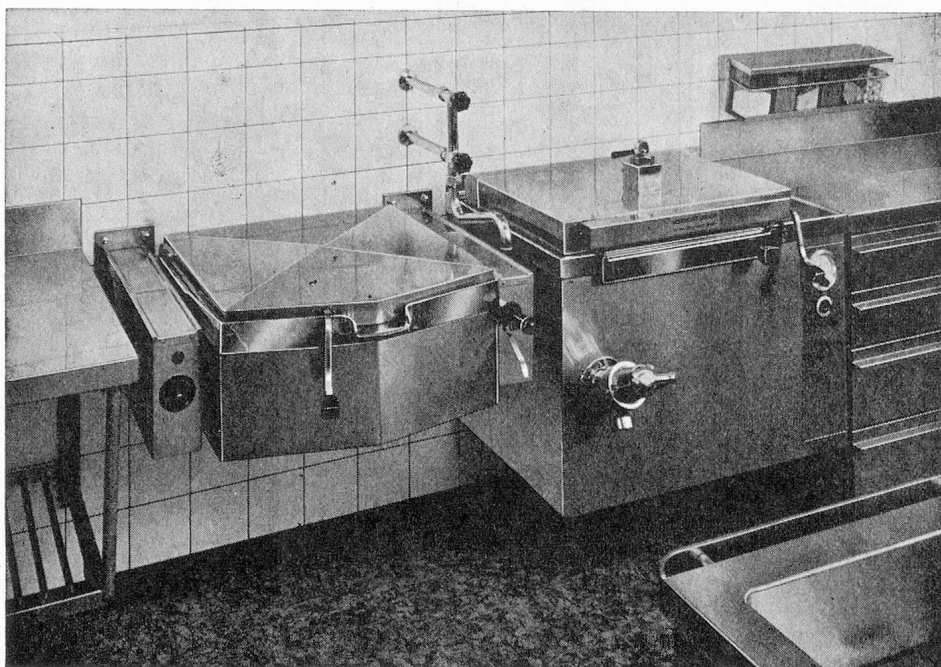
Qualitätsbestecke, Tafelgeräte und Bauscher Hotelporzellan





ELRO plant und fabriziert neuzeitliche, rationelle Grosskücheneinrichtungen für Spitäler, Sanatorien, Heime, Anstalten.  
ELRO-Universal-Koch- und Druckkochapparate sind vollautomatische Allzweckgeräte und werden wahlweise für Elektro-, Gas-, Heisswasser- oder Oelumlauf-Beheizung geliefert.

Beratung  
Planung  
Lieferung  
Montage  
Instruktion  
Service



**ROBERT MAUCH**  
**ELRO-WERKE AG**  
**5620 Bremgarten**  
Tel. (057) 5 30 30

Usines de lampes  
électriques  
Aarau SA

Fabbrica di  
lampadine  
elettriche  
Aarau SA

Glühlampenwerke  
Aarau AG

**LAMPE AARAU**



**GLÜHLAMPENWERKE AARAU AG**

**5035 Unterentfelden**

**Telefon 064/43 41 41**

# 1 oder 2 oder 3 oder 4

Die Ferrum-Mehrmulden-Glättemaschine wird mit der Entwicklung Ihres Hauses schritthalten. Durch einfachen Anbau einer weiteren Glätte-Einheit kann die Leistung Ihrer Maschine wesentlich gesteigert werden. Die neue Glättemaschine kann bis auf 4 Mulden respektive Walzen ausgebaut werden. Ferrum liefert auch Glättemaschinen mit Walzendurchmessern von 230, 250, 300, 450, 600, 800 und 1000 mm und verschiedenen Längen. Für jeden Betrieb die passende Glättemaschine von Ferrum.

Vorteile der bewährten Konstruktion:

stufenloser Antrieb für Walzengeschwindigkeiten von 2,5 m/Min. bis 25 m/Min.

stufenlos einstellbarer Glättedruck durch Hydrauliksystem

gute Ausfahrmöglichkeiten der Walze zwecks Neubewicklung

Glättemulde aus Spezialstahl

wirkungsvolle Dampfabsaugung

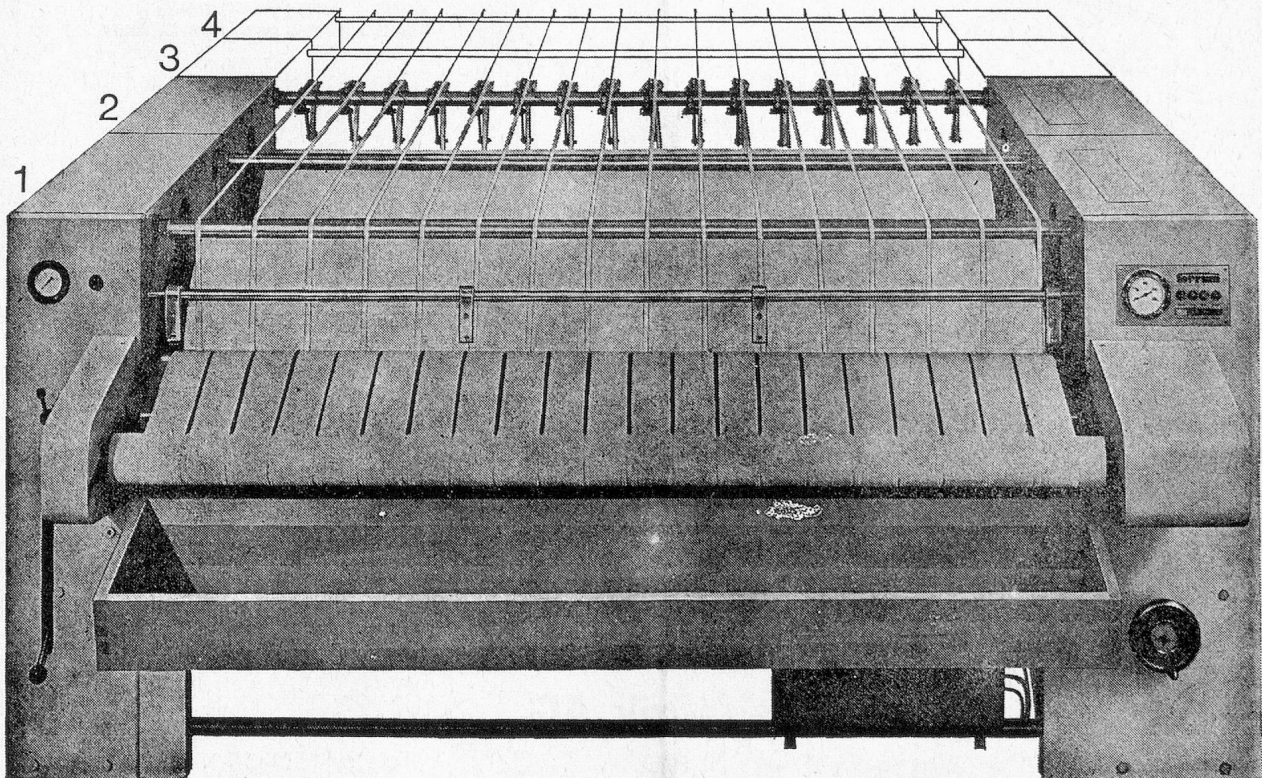
Beheizung der Mulde durch Hochdruckdampf, Heisswasser oder Heissöl

automatische Wäsche-Einführung mit Sicherheitsvorrichtung

Anbaumöglichkeiten für Eingabemaschine und Faltmaschine

## **ferrum**

### **Mehrmulden—Glättemaschine Typ R**



Ferrum AG, Giesserei und Maschinenfabrik, 5102 Ruppertsweiler





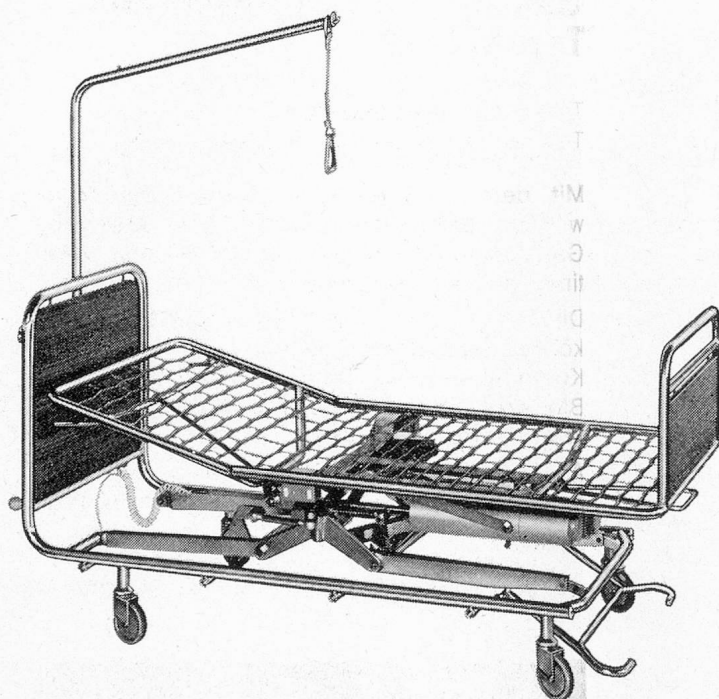
Alle Krankenschwestern kennen sie — und ziehen sie andern vor. Die Schlaraffia — Spitalmatratze.



Es wird auf ihr gelegen. Es wird auf ihr gesessen. Es wird auf ihr gewaschen, gepflegt, gegessen. Alle Spitalgerüche gehen durch sie hindurch — und keiner bleibt an ihr haften. Sie wird immer und immer wieder desinfiziert — und bleibt stets in Form. Ja: In der Reparaturstatistik steht sie noch nach zwanzig Jahren als einzige Matratze punkto Unterhaltskosten praktisch auf Null. Weshalb?

→ Weil sie eine Schlaraffia ist.  
Deshalb.

Verlangen Sie unverbindlich  
Offerten und  
Vertreterbesuch.  
Schlaraffiawerk AG  
4053 Basel  
Dreispitzstrasse 8  
Telefon  
061 34 69 60



# sissach

Qualitätsfabrikate seit 1899

## Neues Niveaubett Nr. 5063

Liegehöhe und Keil verstellbar  
mittels 2 Elektromotoren. Innen-  
masse: 195 x 90 cm.

Höhenverstellung von 40 bis 70  
cm. Keiltiefe 65 cm.

Längste Erfahrung im Bau von  
elektr. verstellbaren Kranken-  
betten.

Verlangen Sie unverbindlich  
Offerten, Unterlagen oder Ver-  
treterbesuch.

**Basler Eisenmöbelfabrik AG**

**4450 Sissach / BL**

Telefon (061) 85 17 91

# Lips

## UNIVERSAL KÜCHEN- MASCHINEN

**JAKOB LIPS  
MASCHINENFABRIK  
8902 URDORF  
TEL. 051 98 75 08**

COMBIREX JUNIOR

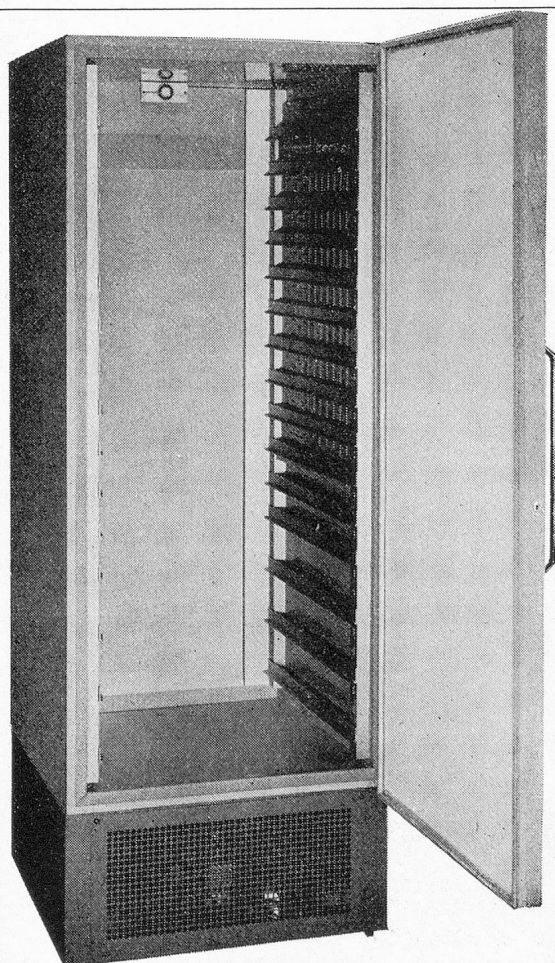


## ELEKTRO KARTOFFEL- SCHÄL- MASCHINEN

Für jeden  
Betrieb  
die geeigneten  
Küchen-  
Maschinen

Hotels  
Restaurants  
Tea Rooms  
Kantinen  
Heime  
Anstalten  
Spitäler

H



## Gastro-Norm-Kühlschrank Typ MT-58

Totalinhalt zirka 580 Liter  
Temperatur zirka  $+3^{\circ}$  /  $+5^{\circ}$  C

Mit dem Frigorex-Gastro-Norm-Kühlschrank werden alle Kühlprobleme des gesamten Gastgewerbes, der Grossküchen und Kantinen einwandfrei gelöst.

Die Innenausstattung dieses Kühlschranks können Sie selbst bestimmen. Unbeschränkte Kombinationsmöglichkeiten mit Gitterrosten, Blechen, Körben oder Schalen. Verstellbare Winkelschienen.

Aggregat steckerfertig eingebaut. Vollautomatische Abtauung und Tropfwasserverdunstung.

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte

# Frigorex

**AG für Kälte und Klima  
6000 Luzern**

Tel. 041 44 11 44



Speziell für  
Spital- und Diät-Küchen  
die neue *Knorr*

**Consommé**

**Extra**

sofort löslich, bekömmlich und stärkend

**fettfrei**



Dose à 1 kg  
= 50 l Consommé

beliebig  
viele Portionen  
sekundenschnell  
servierbereit

